

Domaine Denizot, Sancerre Blanc 2022

Producent: Domaine Denizot

Geografi: Sancerre, Loire, Frankrig

Årgang: 2022

Normalpris: 249,-

Medlemspris: 210,-

Måned: December 2023

Så skal vi til et af de mest klassiske, velansete og populære områder for Sauvignon Blanc druen, Sancerre i det østlige Loire. Intet mindre end 400 km ind i landet fra Salmon's gård og dermed en indikation af at Loire er en kompleks og bredepektret vinregion.

Måske en lidt dårlig indledning, men det er virkelig sjældent jeg selv drikker Sauvignon Blanc... Druen er vældig populær, men for mig nærmest hysterisk og anmassende i sin aroma, bakket op af manglende syre og igen overdreven frugt i smagen... Så det er da heller ikke den helt klassiske version I får her 😊

Gården ligger i byen Verdigny, ikke langt fra Sancerre by og her har familien godt 18 ha beplantet med Sauvignon Blanc og Pinot Noir. Det er i dag 6 generation, Jennifer og Thibaud der driver ejendommen og som det ofte ses med de nye generationer arbejdes mod en mere og mere "naturlig" og hands-off tilgang i både mark og kælder.

Vinen kommer fra stokke der står i kalkholdig jord, hvilket er typisk for Sancerre. I kælderen presser man også langsomt, naturlig gæring, ingen fadlagring, kun tid på beton og ståltanke med de fine gærrester og der flaskes efter cirka et år.



De to søskende Jennifer og Thibaud

Hvordan smager det?

Lidt sky næse, men ren og sprød med kølig hvidstensfrugt alå fersken sammen med lemoncurd, varme sten og en krydret note.

Blød mundfølelse i smagen, medium syre og et tørt finish. Sådan meget behersket og elegant frugt. Igen med fersken, samt limeskal, hvid peber og en salt note. Har rigtig godt af luft og åbner op med typiske noter fra det asiatiske køkken af citrongræs, ingefær, østersauce og fortsat lime. Pakket ind i sitrende friskhed og let cremet krop.

Drik det til →

(Drik gerne af store glas eller kør en kort dekantering)

Det har virkelig godt af luft og når de her krydrede noter åbner, synes jeg den er oplagt at køre til en asiatisk inspireret ret.

Så fx laks, kan sådan set både være koldrøget af god kvalitet eller et stykke på panden eller i ovn.

Mariner med citrongræs, ingefær, soya, østersauce, lime og lidt hvidløg. Vi kørte det i en lille tortilla bare med avocado – det var et hit ;)